



HERZLICH WILLKOMMEN „SAWASDEE“

in unserem Thai Restaurant Baan Sukhothai.

Unserer Bestreben ist es , Ihnen eine authentische Thailändische Küche in einer Umgebung zu servieren, wie Sie es aus Ihrem Thailand Urlaub kennen.

Das Baan Sukhothai eröffnete nach Renovierung des alten Lotus Garten am 23.11.2019. Aus Thailand wurden eigens 1,4 Tonnen Interieur importiert, welches sich in unserem Restaurant wieder findet. Steingemälde an den Wänden, Thai Bambus oder Holzverzierungen tragen zu einem warmen Thailändischen Charakter bei.

**Ihr Lieblingsessen aus Thailand nicht auf der Karte?
Fragen Sie nach - unsere Köche helfen gern.**

Die thailändische Küche ist weltbekannt für ihren einzigartigen Geschmack, den gesunden Nährwert, den geringen Fettanteil und den gesundheitliche Nutzen. Seit hunderten von Jahren werden in Thailand Zutaten verwendet, die das Wohlbefinden fördern - alles ohne Geschmacksverstärker.

Die Küche wird geleitet von thailändischen Spezialitäten Köchen mit mehrjähriger Berufsausbildung, die das Diplom „Thai Chef de Cuisine“ – tragen.

SCHÄRFEGRAD

In Thailand wird traditionell recht Scharf gegessen! Bitte geben Sie Ihren Schärfegrad an:
MILD - LEICHT SCHARF - MITTEL SCHARF - THAI SCHARF

Manche Gerichte haben eine gewissen Grundscharfe, diese sind mit einer Chilischote gekennzeichnet 🌶️ Zu den Gerichten können wir selbstverständlich Thai scharfe Saucen beifügen.

Und eine Bitte zuletzt: Sollten irgendetwas, Ihrer Meinung nach, mit dem Essen oder dem Service nicht in Ordnung sein, so geben Sie uns die Möglichkeit darauf einzugehen. So können wir bei Reklamation umgehend behilflich sein. Nach einem vollständig verzehrten Essen gestaltet sich eine Reklamation verständlicherweise schwierig.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

GENUSS GUTSCHEINE



Sie möchten Ihren Lieben eine Freude machen und etwas Thailand zum Genießen verschenken?

Fragen Sie nach unseren Genuss Gutscheinen.

CATERING



Sie möchten für Ihre Feier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung ein besonderes Catering und zwar typisch thailändisch?

Wir bieten unseren Catering Service bereits ab 10 Personen an. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und planen mit Ihnen Ihr Wunsch Menü.



VORSPEISEN



- | | | | |
|------------|---|--|---------|
| V1 | PHO PIA PACK ^{2,H} | 8 Vegetarische thailändische Mini-Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce | € 5,80 |
| V2 | PHO PIA MOO ^{2,H} | 3 Frühlingsröllchen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse | € 6,20 |
| V12 | PHO PIA GUNG ^{H,F} | 5 Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen, Glasnudeln und Gemüse | € 6,50 |
| V13 | GUNG KRATIEM GAMBAS ^F | 6 Gambas in Knoblauch-Olivenöl gebraten, mit einem Hauch Thai Chili und Basilikumblättern on Top | € 7,50 |
| V11 | TAO HUE TOAD ^F | 7 Sesam-Tofu-Häppchen | € 4,90 |
| V3 | TOD MAN GUNG ^{F,D} | 4 knusprig gebratenes Garnelen Frikadellen mit einer süß-saurer Sauce | € 7,50 |
| V14 | GAI KRATIEM | 5 Hühnchenstreifen mit trockenen Knoblauch garniert mit einer pikanten Chili Sauce | € 6,30 |
| V4 | GUNG CHUP PAD TOD ^{2,F,H} | 5 Garnelen und frisches Gemüse in Teig gebacken mit süß-saurer Sauce | € 6,90 |
| V5 | SATEE GAI ^{2,E} | 3 Hähnchenfiletspieße mit einer pikanten Erdnuss-Curry-Sauce | € 6,50 |
| V7 | SATEE GUNG ^{2,F,E} | 2 Garnelenspieße mit einer Satee-Curry-Sauce | € 7,90 |
| V6 | WANTAN THAI ^{2,F} | 6 gefüllte Wan Tan Taschen (mit Garnelen gehacktes) mit süß-saurer Sauce | € 6,50 |
| V8 | VORSPEISETELLER SUKHOTHAI (AB 2 PERSONEN) ^{2,A,D,E,F,H} | Eine Kombination aus Frühlingsröllchen, Hähnchenfiletspieße, Garnelen Frikadellen, gebackenen Wan Tan Teigtaschen, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen (z.B. Erdnuss- oder süß-saurer Sauce)
(jede weitere Person € 6,50) | € 15,90 |



- V9 VORSPEISETELLER THASIANA (AB 2 PERSONEN)** ^{2,A,H}
Flamed at table - eine Kombination aus Garnelenspießen, Rinderfiletspießen, Hähnchenfiletspießen, mittelgroßen Frühlingsrollen und zwei Überraschungen, serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen und kleinem Salat
 € 18,90
 (jede weitere Person 8,50 €)
- V10 VORSPEISETELLER NAKHON RATCHASIMA (AB 2 PERSONEN)** ^{2,A,B,D,E,F,H}
 Verschiedene Vorspeisen aus dem Nordosten Thailand bestehend aus Ente Cross, gekochten Eiern mit Soya, Isaan Reismudeln, Wan Tan Taschen, Garnelen, Bambustreifen, Som Tam Salat und verschiedene Saucen
 € 19,90

KLEINE SUPPEN



- S1 TOM YAM GUNG** ^F
 Scharf saure Garnelensuppe mit Zitronengras und Gemüse
 € 5,90
- S2 TOM YAM GAI**
 Scharf saure Suppe mit Hühnchen Brustfilet, Zitronengras und Gemüse
 € 5,50
- S3 TOM KHA GAI „KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“**
 Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga und originalen Thai-Pilzen, sowie Hühnchen Brustfilet
 € 5,50
- S4 TOM KHA GUNG „KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“** ^F
 Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga und originalen Thai-Pilzen sowie Garnelen
 € 5,80
- S5 TOM YAM TALAY** ^F
 Scharf saure Meeresfrüchtesuppe mit Zitronengras und Gemüse
 € 6,50
- S6 TOM KHA TALAY**
 Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga und Pilzen, sowie Meeresfrüchte
 € 6,50
- S7 GRIU NAM WAN TANG (WAN TAN SUPPE)**
 Delikate Hühnerfleischbrühe mit Fleischtäschchen und frischem Lauch
 € 5,50
- S8 GENG JUED WUN ZEN** ^H
 Glasnudelsuppe mit Hackfleischbällchen, zartem Pak Choi Gemüse und Koriander
 € 5,50



GROSSE SUPPEN

SERVIERT AUF EINEM FEUERTOPF



- | | | |
|-----|--|---------|
| S10 | TOM YAM GUNG ^F
Scharf saure Suppe mit <u>Garnelen</u> , Zitronengras und Gemüse | € 12,90 |
| S20 | TOM YAM GAI
Scharf saure Suppe mit <u>Hühnchenbrustfilet</u> , Zitronengras und Gemüse | € 11,90 |
| S30 | TOM KHA GAI „KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“
Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga, originalen Thai-Pilzen und <u>Hühnchenbrustfilet</u> | € 12,50 |
| S40 | TOM KHA GUNG „KLASSIKER UNTER DEN SUPPEN“ ^F
Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga, Pilzen und <u>Garnelen</u> | € 12,90 |
| S50 | TOM YAM TALAY ^F
Scharf saure Suppe mit <u>Meeresfrüchten</u> , Zitronengras und Gemüse | € 13,50 |
| S60 | TOM KHA TALAY ^F
Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Galanga, Pilzen und <u>Meeresfrüchten</u> | € 13,90 |

ZU JEDER GROSSEN SUPPE SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS



STREETFOOD SOUPS



STREETFOOD SOUPS

*Suppen wie man Sie aus unzähligen Straßenstände in Thailand kennt. In Thailand mit dem Namen **Guay Tiew** benannt. In Thailand die wohl meist gegessene Suppe.*

- | | | |
|----|---|---------|
| G1 | GUAY TIEW GAI ³
Klare Nudelsuppe mit <u>Hühnchen</u> , Sprossen und allerlei Gewürzen | € 12,90 |
| G2 | GUAY TIEW NUAH ³
Klare Nudelsuppe mit Rinderstreifen, Sprossen und allerlei Gewürzen | € 12,90 |
| G3 | GUAY TIEW PED ³
Klare Nudelsuppe mit Entenstreifen, Sprossen und allerlei Gewürzen | € 12,90 |
| G4 | GRIN NAM WAN TAN ³
Klare Suppe mit Wan Tan Taschen und einer interessanten Gewürzmischung | € 12,90 |

ZU JEDER GROSSEN SUPPE SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS



SALATE



- ST1 YAM WUN SEN MOO** 🌶️ F
Scharfer Glasnudelsalat mit Hackfleisch und einem Limetten-Chili Dressing
als Großer Salat € 6,90
€ 12,90
- ST2 YAM NUEAH** 🌶️
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Thai-Koriander, grünem Salat, frischen Chilis und Zitronensaft
als Großer Salat € 7,90
€ 13,50
- ST3 YAM WUN SEN GUNG** 🌶️
Scharfer Glasnudelsalat mit Garnelen und Limetten-Chili Dressing
als Großer Salat € 6,50
€ 13,90
- ST4 LAB GAI „AUS NORDTHAILAND, CHIANG MAI“** 🌶️
Warmer Salat aus fein gehackter Hähnchenbrust, Chilis, Minze und frischem Zitronen-Limettensaft
als Großer Salat € 6,90
€ 12,90
- ST5 LAB MOO „AUS NORDTHAILAND, CHIANG MAI“**
Warmer Salat mit zartem Schweinegehacktem, Chilis, Minze und frischem Zitronen-Limettensaft
als Großer Salat € 6,90
€ 12,90
- ST6 LAB PED TOD „AUS NORDTHAILAND, CHIANG MAI“**
Warmer Salat mit knuspriger Ente, Chilis, Minze und frischem Zitronen-Limettensaft
als Großer Salat € 7,90
€ 12,90
- ST7 ORIGINAL SOM TAM THAI**
(NUR AUF VORBESTELLUNG) EFAH
Beliebter Salat (im Mörser gestampft), junger grüner Papaya mit Chili, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen € 13,90
- ST8 ORIGINAL SOM TAM THAI ISAAN**
(NUR AUF VORBESTELLUNG) EFAH
Beliebter Salat (im Mörser gestampft), junger grüner Papaya mit Chili, Knoblauch, Tomaten und Erdnüssen,
Isaan Style - EXTRA SCHARF! € 14,90



HAUPTGERICHTE RIND

SIRLOIN BEEF



DEFINITION TEILSTÜCK - SIRLOIN BEEF

Die Steakhüfte gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Wir von Baan Sukhothai verwenden ausschließlich das Kernstück der Hüfte. So können wir Ihnen ein qualitativ hochwertiges Rinderfleisch anbieten. Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle Freunde mageres Rinderfleisch die erste Wahl.

- H9 GAENG KHEUW WAN NUEAH** 🌶️
Rinderfiletstreifen mit „Grünem Thai-Curry“ in Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern
Bitte Schärfegrad angeben! € 15,90
- H10 GAENG DEANG NUEAH** 🌶️
Rotes Curry an Rinderfilet mit Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischem Thai-Basilikum **Bitte Schärfegrad angeben!** € 15,90
- H11 GAENG MASSAMAN NUEAH** ^{E,D,H}
Rinderfilet mit traditionellem „Massaman-Curry“, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Paprika und frischen Erdnüssen
Bitte Schärfegrad angeben! € 16,50
- H12 PANENG NUEAH** 🌶️ ^E
Rinderfiletstreifen in „Paneng-Curry“ Kokosnussmilch im Wok gerührt, (cremig durch eine Paste aus Erdnüssen, Schalotten, süßem Basilikum und Galanga) mit Streifen der Kaffirlimette € 16,90
- H13 NUEAH NAM MAN HOI** ^A
Gebratenes in einer Knoblauch-Oyster-Sauce mit gedünstetem Gemüse (Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika), viel Knoblauch und Rinderfiletstreifen € 15,90
- H14 NUEAH PAD KHING** ^A
Rinderfiletstreifen im Wok geschwenkt mit frischem Ingwer, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Paprika in einer würzigen Austernsauce € 16,50
- H15 NUEAH PAD KRPAUW** 🌶️ ^A
Fein gehacktes Rinderfilet, gebraten mit Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Krapauwblättern
Bitte Schärfegrad angeben, da traditionell sehr scharf! € 15,90
Auf Wunsch mit einem Spiegelei + € 1,50

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS

HAUPTGERICHTE

MIT HUHN



- H1 GAENG KHEUW WAN GAI** 
Hähnchenfleisch mit „Grünem Thai-Curry“ in Kokosnussmilch mit Bambussprossen, original Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern € 14,90
- H2 GAENG DAENG GAI** 
Rotes Curry Hähnchen mit Kokosmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischem Thai-Basilikum € 14,90
- H3 GAENG MASSAMAN GAI** ^{ED,H}
Zarte Hühnerbrust mit traditionellem „Massaman-Curry“, Kokosmilch, Kartoffeln, Paprika und frischen Erdnüssen 14,90 €
- H4 PANENG GAI**  ^E
Hähnchen-Brustfiletstreifen in „Paneng-Curry“ Kokosnussmilch im Wok gerührt, mit Streifen der Kaffirlimette € 15,50
- H5 GAI PAD MED MAMUENG** ^{A,ED,H}
Hähnchen nach „Thai-Art“ zubereitet, mit gerösteten Cashewnüssen und zerhackten Chilis, Tamarindensoße, würzig-fruchtig € 15,90
- H6 GAI PAD KHING** ^A
Frischer Ingwer, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Paprika mit Hähnchenfilet, in einer würzigen Austernsauce € 14,90
- H7 GAI PAD KRAPAUW**  ^A
Fein gehackte Hühnerbrust gebraten mit Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Krapauwblättern € 15,50
- H8 GAI PAD PAK** ^A
Gebratenes Hähnchenfilet mit Saison Gemüse in einem gebratenem Mix aus Soja- und Austernsauce € 13,90
- H8.1 BRIAUW WAN GAI** ^J
Hähnchenfilet auf einem fruchtigem Gemüsebett (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce und gereifter Ananas € 14,90
- H8.2 GAI PAD NAMAN HOY** ^A
Gebratenes in einer Knoblauch Oyster-Sauce mit gedünstetem Gemüse (Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika), viel Knoblauch und Hähnchenbrustfiletstreifen € 14,90



ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIERT WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS

HAUPTGERICHTE

MIT SCHWEIN



- H50 GAENG DEANG MOO** 🌶️
Rotes Kokos-Curry mit Schweinefleischstreifen, Thai-Auberginen, eine Vielfalt Gemüse, Limettenblättern und Thai-Basilikum € 14,90
- H51 BRIAUW WAN MOO** 🍷
Zarte Schweinefleischstreifen in fruchtig süß-saurer Sauce mit tropischer Ananas und Gemüse € 14,90
- H52 MOOH PAD KING** ^A
Frischer Ingwer, Champignons, Frühlingszwiebeln und Paprika mit Schweinefiletstreifen, in einer würzigen Austernsauce € 14,90
- H53 PAD KRAPAUW MOO** 🌶️ ^A
Schweinegehacktes mit scharfem Basilikum, Peperoni, Thai-Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Bohnen, Paprika und Sojasauce dazu ein Spiegelei on Top € 13,90

HAUPTGERICHTE

MIT ENTE



- H16 GAENG DEANG PED** 🌶️
Rotes Curry mit knuspriger Ente, Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und Thai-Basilikum
Bitte Schärfegrad angeben! € 17,90
- H17 PED PAD KRAPAUW** ^A
Knusprige Ente mit Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Krapauwblättern
Bitte Schärfegrad angeben! € 16,90
- H18 BRIAUW WAN PED** 🍷
Knusper Ente auf einem fruchtigem Gemüsebett (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce und gereifter Ananas € 16,90
- H19 PED NAM MAN HOI** ^A
Knusprige Ente in einer Knoblauch Oyster-Sauce mit gedünstetem Gemüse (Lauchzwiebeln, Pilzen, Paprika) und viel Knoblauch € 16,90
- H20 PED TOD GROB** ^{A, E, D}
Knusprige Ente mit einer herzhaften Satee Erdnusssauce mit frischem Sojasprossen € 15,90
Alternativ auch mit gebratenem Hähnchen € 12,90



ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS

- H70 PED PAD MED MAMUENG** ^{E,D,H}
Knusprige Ente nach „Thai-Art“ zubereitet, mit gerösteten Cashewnüssen und zerhackten süßen Chilis, Tamarindensauce, würzig-fruchtig € 16,90
- H71 GAENG MASSAMAN PED** ^{E,D,H}
Knusprige Ente mit traditionellem „Massaman-Curry“, Kokosnussmilch, Kartoffeln, Paprika und frischen Erdnüssen
Bitte Schärfegrad angeben! € 16,90
- H72 PED PAD KHING** ^A
Frischer Ingwer, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Paprika mit knuspriger Ente, in einer würzigen Austernsauce € 16,90

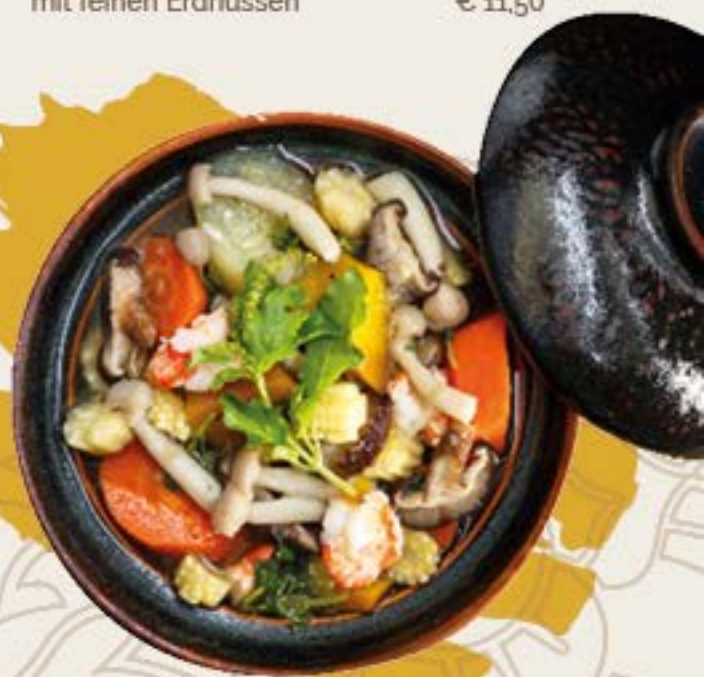
HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH



- VGS1 PAD PAK TAO HOO**
Gebratener Tofu in Saison-Gemüse in einer herzhaften Sojasauce € 9,90
- VGS2 PRIAUW WANTAO HOO** ^J
Tofu auf einem fruchtigen Gemüsebett (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce und gereifter Ananas € 12,50
- VGS3 WOON SEN PAD PAK** ^E
Gebratenes Gemüse mit Thai-Glasnudeln und Eiern in einer würzigen Sojasauce € 12,50
- VGS4 GANG KIAUW WAN PAK**
Gemüse in Grünem Thai Curry mit Kokosnussmilch
Bitte Schärfegrad angeben! € 13,50
Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 14,50
- VGS5 GEANG DEANG PAK**
Gemüse in Rotem Thai Curry mit Kokosnussmilch
Bitte Schärfegrad angeben! € 13,50
Auf Wunsch mit Tofuscheiben € 14,50
- H31 KHAO PAD TOFU** ^{E,D}
Jasminreis würzig gebraten mit Tofuscheiben, dunkler Sojasauce, Limette, Ei, Gemüse und Tomaten € 8,90
- H35 PHAD THAI TOFU** ^{A,E,D}
„Fruchtig“ - mit Tofuscheiben, Tamarindensaft, pfannengerührten Reisnudeln, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit feinen Erdnüssen € 11,50

WEITERE VEGETARISCHE/VEGANE
GERICHTE AUF ANFRAGE.



HAUPTGERICHTE

AUS DEM MEER



- H21 GAENG KHEUW WAN KUNG**  ^{F,G}
Garnelen in „Grünem Thai-Curry“ in Kokosnussmilch mit Bambussprossen, Thai-Auberginen und frischen Basilikumblättern € 17,90
- H22 KUNG PHAD PIG PAU** ^{A,F,G}
Pfannengerührte Garnelen, geschwenkt in einer herzhaften Chili-Paste mit Lauchzwiebeln, feinen Karotten und Thai-Basilikumblättern € 16,90
- H24 GAENG PED KUNG**  ^{A,F,G}
Pfannengerührte Garnelen in rotem Curry, mit Kokosnussmilch, Paprika, Bambusstreifen und frischen Thai-Basilikumblättern
Bitte Schärfegrad angeben! € 16,50
- H25 GUNG PHAD KRPAUW**  ^{A,F,G,J}
Pfannengerührte Garnelen, geschwenkt in Prinzessbohnen, frischen Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebeln und Basilikum an Sojasauce
Bitte Schärfegrad angeben! € 16,90
- H26 BRIAU WAN PLA** ^{F,G,J}
Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) auf einem fruchtigem Gemüsebett (Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) mit süß-saurer Sauce und Ananasstückchen | Wahlweise auch mit Garnelen € 16,90
- H27 PLA SAM ROD** ^{F,G}
Knusprig panierte Fischhäppchen (Rotbarschfilet) mit fruchtiger Chili-Sauce, knusper Basilikum und Saisongemüse € 17,50

- H28 TSCHU TSCHI PLA** ^{F,G}
Fischfilet (Rotbarschfilet) mit „Roten Spezial Tschu-Tschi-Curry“, Streifen der Kaffirlimette, Thai-Basilikum und roten Peperonischeiben verfeinert mit Kokosnussmilch € 18,90

- H29 PAPLA GRATHIEM** ^{F,G}
Fischfilet (Rotbarschfilet) mit gedünstetem Knoblauch, Pfeffer und Gemüse € 17,50

- H30 PLA NONG MANAO** ^{F,G}
Fischfilet (Rotbarschfilet) in einer Chili-Limettensauce mit Koriander und Knoblauch € 18,90

**BITTE BEACHTEN SIE UNSERE
GESONDERTE FISCH KARTE!**

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR THAILÄNDISCHEN JASMIN REIS



DAS BESONDERE

REISPFANNE IN EINER HALBEN ANANAS



- H98 KHAO PAD SAPALOT GAI**
Pfannengerührter Thai Jasmin Reis mit Thai-Gewürzen,
serviert in einer halben Ananas mit Hähnchenbrustfilet on Top € 18,90
- H99 KHAO PAD SAPALOT GARNELEN**
Pfannengerührter Thai Jasmin Reis mit Thai-Gewürzen,
serviert in einer halben Ananas mit Garnelen on Top € 18,90

HAUPTGERICHTE

KAOE/BE MEE - REIS/NUDELN



- H31 KHAO PAD TOFU** ^{A,G}
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce,
Tofuscheiben, Ei, Gemüse und Tomaten € 9,90
- H32 KHAO PAD GAI** ^{A,G}
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce,
Hühnchenstreifen, Ei, Gemüse und Tomaten € 9,90
- H33 KHAO PAD PED** ^{A,G}
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce,
knuspriger Ente, Ei, Gemüse und Tomaten € 13,90
- H34 KHAO PAD GUNG** ^{A,F,G}
Jasmin-Duftreis, würzig gebraten mit dunkler Sojasauce,
Garnelen, Ei, Gemüse und Tomaten € 12,50
- H35 PHAD THAI TOFU** ^A
„Fruchtig“ - mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reismudeln, Tofuscheiben,
Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit feinen Erdnüssen € 13,50
- H36 PHAD THAI GAI** ^{A,E}
„Fruchtig“ - mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reismudeln,
Tofuscheiben, Hühnerbrustfiletstreifen, Ei, Sojasprossen und
jungem Lauch, garniert mit feinen Erdnüssen € 13,90
- H37 PHAD THAI GUNG** ^{A,E,F}
„Fruchtig“ - mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reismudeln, Tofuscheiben,
Garnelen, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit feinen Erdnüssen € 14,50
- H40 GUAY TIEW PAD PAK** ^{2,A,H,D}
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Eiern in einer Sojasauce € 8,90



- | | | |
|------------|---|---------|
| H41 | GUAY TIEW PAD KIE MAU ^{A,D,E,H}
Gebratene Eiernudeln mit <u>Hühnerfleisch</u> , Gemüse, Eiern in einer Sojasauce | € 9,90 |
| H42 | GUAY TIEW PAD TOD PED ^{2,A,H,D}
Gebratene Eiernudeln mit <u>Ente</u> , Gemüse und Eiern in einer Sojasauce | € 12,90 |
| H43 | GUAY TIEW PAD GUNG ^{2,A,H,D,F}
Gebratene Eiernudeln mit <u>Garnelen</u> , Gemüse und Eiern in einer Sojasauce | € 12,90 |
| H44 | GUAY TIEW PAD TALAY ^{2,A,H,D,F}
Gebratene Eiernudeln mit <u>Meeresfrüchten</u> , Gemüse und Eiern in einer Sojasauce | € 12,90 |

DESSERT



- | | | |
|-----------|--|--------|
| D1 | GRUEY TOOD ^{1,2}
Gebackene Banane an Vanilleeis mit Honig | € 5,50 |
| D2 | SANUK ^{1,2}
Kruspig panierte Sesambällchen gefüllt mit Mungobohnen, dazu Vanilleeis und Sahne | € 5,50 |
| D3 | LYCHEE EISDIM ^{1,2}
Lycheefrüchte auf Vanilleeis mit Sahnehäubchen und Kokos | € 4,50 |
| D4 | GRUEY BORCHI
Bananenstückchen in warmer Kokosmilch gegart | € 4,50 |
| D5 | NIAW MAMUANG ^{2,H,D}
Sticky Klebreis mit frischer Mango und Kokosmilch
Die beliebteste Nachspeise in Thailand | € 6,50 |
| D6 | PFANNEKÜCHLEIN SUKANYA ^{2,H,D}
Gebackene goldbraune Eierpfannkuchlein mit einer Kakaocreame, mit Eis, garniert mit Früchten und Sauce | € 5,90 |
| D7 | SCHOKOLADENKUCHEN BANGKOK ^{1,2,H,D}
2 x verführerischer Schokoladentraum als Küchlein mit schmelzendem Bitterschokoladenherz an Vanilleeis | € 4,90 |
| D8 | APFELSTRUDEL (THAI VS. GERMANY) ^{1,2,H,D}
Klassischer Apfelstrudel gefüllt mit frischen Äpfeln, Gewürzen und Rosinen, dazu Vanillesauce und Sahne | € 5,90 |
| D9 | GEMISCHTES EIS (BOUTIQUE FAVARETTO) ^{1,2}
1 Kugel, verschiedene Sorten zur Auswahl | € 1,00 |

ZUSATZSTOFFE 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff (Sojasoße), 3-mit Antioxidationsmittel (Brühen), 4-mit Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt (Essig), 6-mit Süßungsmittel **ALLERGENE** A=Soja, B=Nüsse, C= Sellerie, D=Eier, E= Erdnüsse, F= Fleisch, G=Schalen/Krustentiere, H=Weizen/Gluten, I=Weichtiere, J=Schalenfrüchte